



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali

28 SERATE AL RISTORANTE PALARISO "G. Zanotto"



TOP SHOW *del riso* 7° edizione

Incontri gastronomici con i cuochi che proporranno risotti e piatti tipici delle proprie terre

mercoledì
settembre
ore 20.40

18

I grandi Risi IGP e i VINI delle provincie di Verona e Rovigo

DAI MONTI AL MARE

I Cuochi presentano risotti preparati con i risi IGP del Veneto: Il Nano Vialone di Verona e il Carnaroli del Delta

RISTORANTE LE MAGNOLIE Via Braglia 3, Papozze (RO)
Chef Giuseppe Loiacono

RISTORANTE ALLA TORRE, Via Torre Scaligera 9, Isola d.Scala (VR)
Chef Gabriele Ferron

MENU

Guazzetto del Delta; Risotto ai frutti di mare del Delta; Risotto della strada rivisitato; Carne rossa di Verona con olio di noci di Rovigo e tartufo del Delta del Po; Torta di Noci; In abbinamento vini della Cantina di Soave: Soave Classico Le poesie, Valpolicella Superiore Le poesie, Recioto di Soave Le poesie, Lessini Durello Brut Cchia

giovedì
settembre
ore 20.40

19

RISO E PESCE D'ACQUA DOLCE

Piatti caratterizzati dal Riso Nano Vialone IGP e dai pesci di acqua dolce della pianura

TRATTORIA DAL MANTOAN Pradelle di Gazzo V.se (VR)
Chef Claudio Ansaloni

MENU

Tagliolini con cefalo del Po; Risotto col pesce di valle; Tranci di pescegatto americano con bacon e cipolla agrodolce; Fogazin col Clinto; Vini della Cantina di Soave: Soave Classico Le poesie, Valpolicella Superiore Le poesie, Recioto di Soave Le poesie, Lessini Durello Brut Cchia

venerdì
settembre
ore 20.40

20

Incontro col Padellone

SICILIA E STRADA DEL RISO

Un originale incontro della Strada del Riso con gli amici siciliani

Chef Rino Tosato con la collaborazione di Domenico Privitera

MENU

Arancini di Riso Nano Vialone; Gran Padella di Riso Nano Vialone e pesce; Cannoli di Ricotta siciliana; Vini della Cantina di Soave: Soave Classico Le poesie, Valpolicella Superiore Le poesie, Recioto di Soave Le poesie, Lessini Durello Brut Cchia

s a b a t o
settembre
ore 20.40

21

LA CUCINA VENETA

A cura dei Consorzi di Tutela: Consorzio Radicchio Rosso di Treviso e Variegato di Castelfranco, Consorzio Radicchio di Chioggia, Consorzio Radicchio di Verona, Consorzio Marrone di Combai, Consorzio Marroni del Monfenera, Consorzio Olio del Garda Dop, Consorzio dell'Asparago di Badoere, Consorzio Insalata di Lusia - Consorzio Riso Nano Vialone Veronese

AGRITURISMO CASA BASTIA, Via Bastia 10, Isola della Scala (VR)
Chef Giacomo Bertozzo

MENU

Aperitivo a buffet con ravioli fritti di radicchio e verdure in pastella; Carpaccio di branzino d'acqua dolce e insalata di Lusia; Zuppa di asparagi di Badoere e fish & cips; Risotto al Monte veronese, radicchio di Treviso e ristretto al vino rosso; Zucca farcita con branzino d'acqua dolce; Torta Sacher di marroni e gelato; Vini della Cantina di Soave: Soave Classico Le poesie, Valpolicella Superiore Le poesie, Recioto di Soave Le poesie, Lessini Durello Brut Cchia

l u n e d i
settembre
ore 20.40

23

I CUOCHI FRATELLI

Si presentano assieme i fratelli Renoffio

RISTORANTE VENTAGLIO Via C. Benso Conte di Cavour n.1, Buttapietra
Chef Fulvio Renoffio

TRATTORIA VECIO BALILLA Via C. Battisti n.10 Isola Della Scala
Chef Flavio Renoffio

Conduce la serata il terzo fratello *Giovanni Renoffio*, sommelier

MENU

Quiche di riso in crema di stracchino; Risotto con Melanzane Porri e Scamorza Affumicata; Risotto all'isolana; Polpettine di carne su polentina di riso e scaglie di Monte Veronese; Semifreddo al caffè variegato al caramello; Vini della Cantina di Soave: Soave Classico Le poesie, Valpolicella Superiore Le poesie, Recioto di Soave Le poesie, Lessini Durello Brut Cchia

mercoledì
settembre
ore 20.40

25

II BUONMANGIARE DELLA PIANURA

AGRITURISMO CORTE TOCCOLO via Toccolo 3/a Isola D.Scala
Chef Tescaroli Flavio

MENU

Tortino di zucca con crema al formaggio; Risotto al basilico; Quaglia al forno con polenta morbida, Tortino di riso e nocciole con salsa vaniglia; Vini della Cantina di Soave: Soave Classico Le poesie, Valpolicella Superiore Le poesie, Recioto di Soave Le poesie, Lessini Durello Brut Cchia

venerdì
settembre
ore 20.40

27

A cura delle Associazioni Artigianato di Verona con i "Cuochi di Giulietta"

L'ARTE INCONTRA LE STRADE

RISTORANTE LA CARICA, Via Rovereto n.42, Pastrengo (VR)
Chef Claudio Rama

Con la partecipazione di Giorgio Sambenin, pittore e narratore

MENU

Risotto del Baldo; Risotto della Lessinia; Risotto dell'Enanzio; Risotto all'Amarone e Radicchio Rosso; Risotto mantecato al cioccolato bianco con trucioli di cioccolato in foglia di palma; Pasta frolla, caffè e distillato di vinaccia; Vini della Cantina di Soave: Soave Classico Le poesie, Valpolicella Superiore Le poesie, Recioto di Soave Le poesie, Lessini Durello Brut Cchia

sabato
settembre
ore 20.40

28

I risotti delle Province di Mantova e Verona

SFIDA ALL'ULTIMO CHICCO

Le Strade del Riso di Mantova e Verona presentano i risotti tipici del territorio. I partecipanti alla serata hanno a disposizione una scheda di valutazione per decretare il miglior risotto 2013

Partecipano: Strada del Riso Vialone Nano Veronese IGP e **AGRITURISMO ANATRA FELICE** di Nogara (VR), Strada del Riso e dei Risotti mantovani

MENU

Risotto Porcini e Tastasal; Risotto al Recioto Di Verona, Grana Padano e Radicchio di Verona; Risotto classico di Mantova appena rivisitato; Risotto d'acqua e di valle; Dolci, Vini della Strada del Riso e dei risotti mantovani e della Strada del Vino Soave di Verona

lunedì
settembre
ore 20.40

30

II BUONMANGIARE DELLA PIANURA

La scuola della cucina Sarda che ha formato lo Chef Gian Luca Farinazzo ha reso la Trattoria Alla Pesa un punto di riferimento per gli amanti della cucina di pesce nella ristorazione Veronese

TRATTORIA ALLA PESA località Fagnano Trevenzuolo (VR)

MENU

Tortino di riso con code di gambero spadellate al Brandy del monferrato; Risotto mantecato con cozze e vongole sgusciate di Goro su culis di rucola e mirepoix di formaggio tipico della Lessinia, Scottata di tonno spadellato; Bonet delle Langhe; Vini della Cantina di Soave: Soave Classico Le poesie, Valpolicella Superiore Le poesie, Recioto di Soave Le poesie, Lessini Durello Brut Cchia

mercoledì
ottobre
ore 20.40

02

SERATA BACCALÀ

TRATTORIA ALL'ARTIGLIERE Via Boschi Isola della Scala (Vr)
Chef Davide Botta

MENU

Baccalà con stracciatella di bufala, puré al limone, pomodoro affumicato e germoglio di porro; Risotto con clorofilla di prezzemolo, fogli di baccalà, cipolla in giardiniera e chips di topinambur; Stoccafisso brasato con ceci, pinoli, olive e spuma di patate fredde; Gelato allo zafferano di S.Gavino Monreale con croccante e miele di castagno; Vini della Cantina di Soave: Soave Classico Le poesie, Valpolicella Superiore Le poesie, Recioto di Soave Le poesie, Lessini Durello Brut Cchia

COSTO DI OGNI SERATA

Serate del 20 e 28 a 20,00 € - Altre serate 27,00 €

INFO E PRENOTAZIONI 346 1878495

IDEAZIONE E COORDINAMENTO Luciano Mirandola

**rente
liera**
Isola della Scala
إسلاة الجلاة



Veneto
Tra la terra e il cielo

www.veneto.to

Iniziativa finanziata dal Programma di Sviluppo rurale per il Veneto 2007-2013

Organismo responsabile dell'informazione:

Strada del Riso Vialone Nano Veronese IGP

Autorità di gestione: Regione del Veneto - Direzione Piani e Programmi
del Settore Primario

giovedì
ottobre
ore 20.40

03

LA CUCINA DEL GARDA

A cura della Condotta Slow Food di Verona

RISTORANTE VIOLA Via Gardesana 186 Torri Del Benaco (VR)

Chef Isidoro Consolini

MENU

Zabaione al Tartufo del Baldo con crostini di pane integrale;
Riso Nano Vialone alla maniera di Isidoro; Tortino di
Riso croccante IGP con antiche verdure, olio con erba
Luigia e salsa di broccolo; Il "nostro" Risotto con la Tinca;
Riso e latte dolce; Vini della Cantina di Soave: Soave
Classico Le poesie, Valpolicella Superiore Le poesie,
Recioto di Soave Le poesie, Lessini Durello Brut Cchia

venerdì
ottobre
ore 20.40

04

A cura di Piccole italie

SAPORI DELLE MARCHE FERMO

**Serata a cura del Comune di Fermo in collaborazione
con Tipicità**

MENU

Prosciutto del Carso; Risotto di Mare IGP; Carbonara
di tonno e tortelli di pesce; Dolce delle Piccole Italie;
Vini delle Marche, Asti e Gorizia; Durello Maltraversi

sabato
ottobre
ore 20.40

05

A cura di Piccole italie

SAPORI DI MONFERRATO E GORIZIA

**Serata a cura di Comune di Asti e Confartigianato
Asti, in collaborazione con la Provincia di Gorizia**

Chef Luigi Pero

MENU

Prosciutto del Carso; Risotto IGP; Grappa al moscato e
peperoni; Filettino di maiale glassato con fonduta di Toma
Piemontese; Dolce delle Piccole Italie; Vini di Asti (Barbera
e moscati) e Gorizia, Strada della Terra dei forti